

## TERMO DE REFERÊNCIA

(Prestação de serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão-de-obra)

PREGÃO N° ...../20...

(Processo Administrativo n.º **23232.000163/2023-69**)

### 1. DO OBJETO

- 1.1. Contratação de **empresa especializada para produção, fornecimento e distribuição de refeições pronta (self-service) aos alunos dos cursos técnicos integrados das Unidades Barra e Rural do IF Sudeste MG - Campus Muriaé**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	Quantidade Estimada	Valor Máximo Estimado Unitário	Valor Máximo Estimado Total
1	Preparo, fornecimento e distribuição de refeições prontas (self-service), para a comunidade acadêmica do IF Sudeste MG - Campus Muriaé.  CATSER: 5320	90.600	R\$ 14.86	R\$ 1.346.316,00

~~4.1.1.1. Estimativas de consumo individualizadas, do órgão gerenciador e órgão(s) e entidade(s) participante(s):~~

<u>Órgão gerenciador</u>			
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	Unidade de Medida	Quantidade
1			
2			
3			
...			

<u>Órgão participante</u>			
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	Unidade de Medida	Quantidade

4			
2			
3			
...			

- 1.2. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de **fornecimento de refeições prontas aos alunos do ensino básico do IF Sudeste MG, Campus Muriaé, que cumprem período integral neste estabelecimento de ensino e para demais atores a serviço da instituição, tendo em vista que este Campus não conta com recursos materiais, físicos e humanos para o preparo da alimentação na própria unidade.**
- 1.3. Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados na tabela acima.
- 1.4. A presente contratação adotará como regime de execução a **Empreitada por Preço Unitário.** (~~Empreitada por Preço Global/Execução por Tarefa/Empreitada Integral~~)
- 1.5. O prazo de vigência do contrato é de **12 meses**, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

OU

- 1.6. ~~O contrato terá vigência pelo período de \_\_\_\_\_ (dias/meses), não sendo prorrogável na forma do art. 57, II, da Lei de Licitações.~~

## 2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. A Justificativa e objetivo da contratação encontram-se pormenorizados em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

## 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

- 3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

## 4. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

- 4.1. Trata-se de serviço comum, de caráter continuado e sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.
- 4.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.
- 4.3. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação direta.

## 5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 5.1. Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

- 5.1.1. Serviço continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva;
- 5.1.2. **O fornecimento de refeições ocorrerá no horário do almoço, de segunda a sexta-feira, nas dependências das Unidades Barra e Rural do IF SUDESTE MG - Campus Muriaé.**
- 5.1.3. **A Contratada será responsável pela elaboração do cardápio, planejamento dos insumos, seleção e contratação dos fornecedores, recebimento das mercadorias, armazenamento, pré-preparo, cocção dos alimentos, expedição e transporte das refeições, distribuição das refeições aos usuários, recolhimento do lixo e limpeza do ambiente de armazenamento e produção dos alimentos e do local do fornecimento das refeições aos alunos.**
- 5.1.4. **Os alimentos deverão ser preparados nas dependências da Contratada, que deverá observar critérios de boas práticas de fabricação, otimização de recursos e redução de desperdícios. Além disso, deverão ser transportadas com veículo que atenda às exigências da Vigilância Sanitária às Unidades Barra e Rural.**
- 5.1.5. **A Contratada deverá manter a supervisão dos serviços ora contratados, através de um(a) nutricionista, de forma a assegurar o fiel cumprimento do Instrumento Contratual e das orientações do IF Sudeste MG.**
  - 5.1.5.1. **O(A) referido(a) nutricionista deverá manter regime de atenção especial, ficando de sobreaviso nos horários de fornecimento das refeições. Caso sejam verificadas quaisquer eventualidades referentes às refeições, deverá prontamente comparecer nas dependências do Campus, por meios próprios de locomoção, para averiguação do ocorrido.**
  - 5.1.5.2. **O(a) nutricionista responsável, prontamente, deverá providenciar a devida resolução dos problemas detectados.**
  - 5.1.5.3. **A prestação dos serviços que são objeto desta licitação deverá ser executada mediante a utilização parcial das dependências da Contratante, visto que a Contratada deverá preparar as refeições em suas dependências e estas deverão ser entregues nas dependências da Contratante, em horário previamente determinado, sendo a distribuição aos usuários realizada por empregados da Contratada.**
- 5.1.6. **Caberá também à contratada a confecção e venda dos tickets aos discentes, além do controle de acesso ao refeitório;**
- 5.2. Além dos pontos acima, o adjudicatário deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço como requisito para celebração do contrato.
- 5.3. ~~A quantidade estimada de deslocamentos é de \_\_\_\_\_. Há a necessidade de hospedagem, estimada em....~~

## **6. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE**

- 6.1. ~~Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nas especificações do objeto e/ou obrigações da contratada e/ou no edital como requisito previsto em lei especial.~~

- 6.2. **Embora não haja referência específica que trate sobre o assunto no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis da AGU (Agosto/2021), a contratada deverá adotar as seguintes práticas e critérios de sustentabilidade:**
- 6.2.1. **Adquirir produtos de origem animal, como animais destinados à matança, seus produtos e subprodutos e matérias-primas; o pescado e seus derivados; o ovo e seus derivados; o mel e a cera de abelhas e seus derivados; e o leite e seus derivados, como doce de leite, iogurte, bebida láctea, manteiga e queijo), de estabelecimento registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Sistema de Inspeção Municipal (SIM) ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA).**
- 6.2.2. **A empresa deverá adquirir produtos minimamente processados de origem vegetal como fruta ou hortaliça, ou combinação destas, que tenha sido fisicamente alterada, mas que permaneça no estado fresco, ou seja, que tenham sido lavados, sanitizados, cortados, fatiados, ralados, picados, descascados, torneados ou na forma de cubos, que são enquadrados como produto de frutas ou produto de vegetais (RDC N.º 272/2005 – ANVISA) de estabelecimentos que possuam Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento válidos.**
- 6.3. **Além disso, a Contratada deverá observar, no que for cabível:**
- 6.3.1. **A Resolução da Diretoria Colegiada no 216, de 2004 da ANVISA, bem como legislação e/ou normas de órgãos da Vigilância Sanitária estaduais, distrital e municipais.**
- 6.3.2. **A Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, que versa sobre critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional;**
- 6.3.3. **A Lei nº 12.305 de 02 de agosto de 2010, que Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos. 6.2.3. o Decreto 10.936 de 12 de janeiro de 2022, que regulamenta a Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos.**
- 6.4. **A contratada deverá assumir ainda as seguintes práticas de sustentabilidade:**
- 6.4.1. **Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003.**
- 6.4.2. **Gestão e destinação adequada dos lixos e resíduos, respeitando as normas ambientais de resíduos sólidos;**
- 6.4.3. **Gestão energética eficiente;**
- 6.4.4. **Utilizar preferencialmente sacos plásticos biodegradáveis para compostáveis.**
- 6.4.4.1. **Realizar atividades de conscientização dos seus funcionários para redução de consumo de energia elétrica, água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.**
- 6.5. **A Contratada também deverá empregar, preferencialmente, mão de obra local.**

~~Não incidem critérios de sustentabilidade na presente licitação, conforme justificativa abaixo/anexo: (-)~~

## 7. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

7.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria, **previamente agendada**, nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, **de segunda à sexta-feira, das 09 horas às 15 horas**.

7.1.1. O agendamento deve ser efetuado previamente pelo e-mail [ddi.muriae@ifsudestemg.edu.br](mailto:ddi.muriae@ifsudestemg.edu.br) ou pelo telefone (32) 3696-2850.

7.2. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

7.2.1. Para a vistoria o licitante, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

7.2.2. **Entende-se por estar devidamente identificado, o representante que possuir procuração dando-lhe poderes para representar a empresa na vistoria;**

~~7.3. Por ocasião da vistoria, ao licitante, ou ao seu representante legal, poderá ser entregue CD-ROM, "pen-drive" ou outra forma compatível de reprodução, contendo as informações relativas ao objeto da licitação, para que a empresa tenha condições de bem elaborar sua proposta.~~

7.4. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

7.5. A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

## 8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

8.1. A execução do objeto será iniciada em até **30 (trinta) dias, contados da assinatura do contrato**.

8.2. Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho:

### 8.2.1. DA AQUISIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E OUTROS MATERIAIS DE CONSUMO

8.2.1.1. **A Contratada será responsável pela aquisição e estocagem de toda a matéria prima, gêneros alimentícios e insumos envolvidos nos processos de pré-preparo, preparo e distribuição das refeições.**

8.2.1.2. **A Contratada será responsável pela aquisição e estocagem de todos os materiais envolvidos no processo de pré-preparo, preparo, distribuição das refeições, higiene e limpeza (ex: descartáveis, equipamentos de pequeno porte, utensílios para preparo e fornecimento das refeições etc.) necessários ao funcionamento do refeitório.**

8.2.1.3. **Os gêneros, condimentos, verduras, legumes ou outros quaisquer componentes que a Contratada utilizará no preparo das refeições deverão ser de boa qualidade.**

**adquiridos de fornecedores idôneos e apresentar perfeitas condições de conservação.**

#### **8.2.2. DA RECEPÇÃO E ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

**8.2.2.1. Os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços deverão ser estocados em locais apropriados e de forma adequada, conforme disposto na Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.**

**8.2.2.2. A Contratada deverá manter estoque mínimo de gêneros e materiais, compatível com as quantidades necessárias para o atendimento do cardápio e do contrato, devendo estar previsto estoque de segurança de produtos perecíveis, destinados à substituição em eventuais falhas na entrega regular de gêneros, bem como aumento de demanda não programada.**

#### **8.2.3. ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO**

**8.2.3.1. Os cardápios oferecidos e elaborados pela Contratada devem ser compostos de receitas padronizadas e balanceadas, sendo submetidos à aprovação do profissional em nutrição ou servidor indicado da Contratante e em comum acordo com os fiscais do contrato, os quais poderão sugerir alterações.**

**8.2.3.2. A Contratada deverá manter, em seu quadro técnico um responsável técnico Nutricionista (habilitado nos termos da Lei nº 8.234/1991), regularmente inscrito no Conselho Regional competente, que deverá estar presente no local de prestação do serviço, visando acompanhar e supervisionar os processos de produção e distribuição das refeições.**

**8.2.3.3. Os cardápios também devem apresentar a identificação (nome e CRN) e a assinatura do profissional Nutricionista representante da Contratada.**

**8.2.3.4. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade, sendo a forma de preparo estabelecida pela contratada.**

**8.2.3.5. Na ocasião de existência de aluno que necessite de atenção nutricional individualizada em virtude de estado ou de condição de saúde específica, deverá ser disponibilizado cardápio especial com base em recomendações médicas e nutricionais, avaliação nutricional e demandas nutricionais diferenciadas, conforme a Lei nº 12.982, de 28 de maio de 2014, conforme solicitação do fiscal do contrato.**

**8.2.3.6. Se houver aluno que seja optante de vegetarianismo/veganismo, por hábito, preferência ou conveniência, deverá ser disponibilizado cardápio com variedade especial, conforme solicitação do fiscal do contrato.**

**8.2.3.7. Após assinados, os cardápios semanais deverão ser encaminhados eletronicamente aos fiscais dos contratos, no mínimo, até o último dia útil da quinzena anterior à da prestação do serviço, com a distribuição calórica e de macronutrientes, para a devida análise.**

- 8.2.3.8. Caso seja identificada alguma irregularidade no cardápio, em relação ao padrão estabelecido neste documento, a fiscalização encaminhará as notificações à contratada, em até 3 (três) dias úteis, para as devidas correções.
- 8.2.3.9. A Contratada deverá submeter o cardápio com as alterações indicadas para nova análise dos fiscais, no prazo de até 3 (três) dias úteis.
- 8.2.3.10. Caso a Contratada não entregue o cardápio para aprovação no prazo devido estará sujeita às penalidades previstas em contrato.
- 8.2.3.11. A Contratada poderá, em situações pontuais e excepcionais, alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente a motivação por escrito, que deverá ser submetida à avaliação dos fiscais dos contratos.
- 8.2.3.12. Os componentes do cardápio distribuídos no dia deverão ser os mesmos do primeiro ao último usuário, mantendo-se a quantidade adequada a todos.
- 8.2.3.13. Poderá ser solicitada a execução de cardápios diferenciados ou pratos típicos para datas festivas, observando os mesmos padrões previstos nesta contratação.
- 8.2.3.14. O cardápio semanal, aprovado pela fiscalização, deverá ser afixado em local visível na entrada do Refeitório, devidamente assinado pelo responsável técnico da contratada.
- 8.2.3.15. O cardápio semanal também poderá ser divulgado no site do Campus para informação aos usuários.
- 8.2.3.16. Conforme previsto pelos Nutricionistas responsáveis pela elaboração do cardápio no Processo nº [23505.000283/2021-47](#), o cardápio básico diário deverá ser composto, no mínimo, de duas (2) saladas, um (1) prato principal; uma (1) guarnição; uma (1) opção de arroz; uma (1) opção de feijão:

<u>COMPOSIÇÃO</u>	<u>PREPARAÇÕES</u>	<u>PORÇÃO</u>	<u>FREQUÊNCIA</u>
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>			
<u>Uma opção de feijão</u>	<u>Produto do tipo preto, roxinho, jalo, cariquinha, sempre de boa qualidade, podendo ser servido com ou sem carne;</u>	<b>100g</b>	<u>Diariamente</u>
<u>Uma opção de arroz</u>	<u>Produto do tipo 1, podendo ser branco ou acrescido de condimentos/especiarias, tendo em vista os princípios básicos da alimentação, visando principalmente a correta harmonia;</u>	<b>100g</b>	<u>Diariamente</u>

<b>GUARNIÇÃO</b>			
<u>Vegetal cozido</u>	<u>Tubérculo ou não, como batata, inhame, abóbora, mandioca, mix de legumes, etc.</u>	<u>50 a 80g</u>	<u>Três vezes por semana</u>
<u>Massas em geral</u>	<u>Macarrão, farofa, angu, duas vezes por semana.</u>	<u>50 a 80g</u>	<u>Duas vezes por semana (Obs.: Nesses dias, obrigatoriamente deverão ser ofertadas frutas como sobremesa)</u>
<b>PRATO PRINCIPAL</b>			
<u>Carne bovina uma vez por semana, com preferência para os cortes mais baratos, tais como: acém, músculo, etc ;</u>	<u>Carne moída, carne de panela, picadinho bovino, dentre outras preparações.</u>	<u>80 a 120g</u>	<u>Uma vez por semana</u>
<u>Carne Suína, com preferência de pernil ou lombo;</u>	<u>Bife, picadinho, assado, grelhado, ensopado, dentre outras preparações</u>	<u>100 a 120g</u>	<u>Duas vezes por semana</u>
<u>Aves, com preferência para coxa e sobrecoxas e peito de frango, evitando-se cortes como asa e sendo proibido cortes como dorso e vísceras;</u>	<u>Assado, frito, cozido, picadinho</u>	<u>100 a 120g</u>	<u>Duas vezes por semana</u>
<u>Observação: Deverá ser ofertada uma (1) opção de ovo de galinha para o usuário que não consumir carne, ou outra opção vegetariana.</u>			
<b>SALADAS</b>			
<u>Legumes</u>	<u>Cenoura ralada, tomate, beterraba ralada, pepino, etc.</u>	<u>50 a 80g</u>	<u>Diariamente</u>
<u>Folhoso cru</u>	<u>Couve, alface</u>	<u>50 a 80g</u>	<u>Diariamente</u>

8.2.3.17. Não é permitido utilizar batata palha industrializada como acompanhamento.

#### 8.2.4. **DO PRÉ-PREPARO DAS REFEIÇÕES**

8.2.4.1. O manuseio dos alimentos e preparações deverão obedecer às normas Sanitárias vigentes, referentes às Boas Práticas de Fabricação (BPF) como, por exemplo, a

**RDC/ANVISA nº 216/04, bem como normas de segurança do trabalho vigentes, as quais serão avaliadas pela Contratante.**

#### **8.2.5. DO ACONDICIONAMENTO DAS REFEIÇÕES A SEREM TRANSPORTADAS**

**8.2.5.1. Todas as preparações, quentes ou frias, deverão ser devidamente acondicionadas caixas térmicas do tipo “hotboxes” devidamente limpas, higienizadas e fornecidas pela Contratada, garantindo a preservação da refeição, a temperatura e o fechamento eficiente para evitar o escape do alimento, com capacidade adequada à quantidade de refeições previamente estipulada, que mantenham a temperatura conforme previsto na RDC/ANVISA nº 216/04.**

#### **8.2.6. DO TRANSPORTE DAS REFEIÇÕES**

**8.2.6.1. O veículo automotor para o transporte de alimentos prontos para o consumo, refrigerados ou não, deve garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração dos produtos.**

**8.2.6.2. O veículo utilizado pela empresa para transportar os alimentos, sujeitos à atuação da Vigilância Sanitária, deverá possuir Certificado de Veículo Sanitário vigente durante toda a execução contratual, sob pena de responsabilização da Contratada em caso de descumprimento.**

**8.2.6.3. É proibido manter ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos prontos para o consumo, outros alimentos, substâncias estranhas e produtos tóxicos que possam contaminá-los.**

**8.2.6.4. Não é permitido transportar alimentos conjuntamente com pessoas e animais.**

**8.2.6.5. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos, e esta deve ser revestida de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável.**

**8.2.6.6. Também devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, sendo higienizados diariamente, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas.**

**8.2.6.7. Os veículos deverão ser compatíveis com a quantidade e especificidade das preparações a serem transportadas de forma a garantir a manutenção da qualidade e integridade das refeições.**

**8.2.6.8. O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária.**

**8.2.6.9. As embalagens deverão estar higienizadas, íntegras e vedadas, com as refeições acondicionadas, identificadas e sem estarem reviradas.**

**8.2.6.10. As refeições devem ser mantidas a uma temperatura superior a 60°C até o momento final da distribuição.**

#### **8.2.7. RECEBIMENTO DAS REFEIÇÕES PRONTAS**

**8.2.7.1. As refeições serão servidas/entregues nos seguintes horários e endereços:**

<u>UNIDADE</u>	<u>HORÁRIO</u>	<u>ENDEREÇO</u>
<u>Barra</u>	<u>10h50min a 13h</u>	<u>Endereço: Avenida Coronel Monteiro de Castro, 550 - Bairro Barra, Muriaé - MG - CEP: 36880-000</u> <u>Telefone: (32) 3696 - 2850</u>
<u>Rural</u>	<u>10h50min a 13h</u>	<u>Endereço: Estrada do Sofocó, 1092 - Muriaé, MG.CEP: 36880-000. Telefone: (32) 3696 - 2650</u>

- 8.2.7.2. Cabe ressaltar que este horário pode ser alterado durante a vigência do contrato, a critério da Contratante, com o devido aviso prévio junto à Contratada com, no mínimo, 2 (dois) dias úteis de antecedência.
- 8.2.7.3. A Contratada deverá chegar ao campus com antecedência mínima de 30 (trinta) minutos do horário previsto para o início da distribuição das refeições aos usuários.
- 8.2.7.4. Os serviços serão recebidos provisoriamente no momento da chegada das refeições, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste documento, no Termo de Referência e na proposta.
- 8.2.7.5. A recepção das preparações deverá ser realizada em área protegida e higienizada, devendo ser adotadas pela contratada medidas preventivas para evitar a contaminação das refeições.
- 8.2.7.6. As refeições deverão ser fornecidas a todos os alunos nas mesmas condições de qualidade e temperatura. Sempre que a fiscalização entender necessário, serão coletadas amostras da alimentação preparada para análise sensorial.
- 8.2.7.7. Caso haja necessidade, o fiscal do contrato deverá entrar em contato com as autoridades sanitárias e as amostras poderão ser enviadas a laboratórios credenciados junto aos órgãos públicos de inspeção, com ônus da Contratada.
- 8.2.7.8. O fiscal do contrato avaliará constantemente a limpeza do ambiente e, sendo necessário, notificará a Contratada para adequações quanto à qualidade da limpeza, bem como dos materiais utilizados para este fim.
- 8.2.8. EM RELAÇÃO AOS TICKETS: CONFECCÃO, VENDA E CONTROLE DE ACESSO AO REFEITÓRIO
- 8.2.8.1. A confecção dos tickets será responsabilidade da Contratada. Os tickets deverão apresentar as informações mínimas previstas no modelo em anexo, contendo 02 (duas) vias idênticas, ambas numeradas sequencialmente e separadas por meio de picote.
- 8.2.8.2. A venda dos tickets para consumo nos dias subsequentes deverá ocorrer durante o período de fornecimento das refeições. Excepcionalmente, nos primeiros 02 (dois) primeiros dias de execução do contrato e no início de cada semestre letivo, a

**Contratada deverá realizar a venda dos tickets entre 08:00h e 09:00h, ou em data anterior acordada com a Contratante.**

**8.2.8.3. O pagamento das refeições deverá ser feito diretamente à Contratada, que deverá disponibilizar diversas formas de pagamento, como dinheiro, cartões de crédito, débito e PIX, a fim de facilitar o acesso aos alunos. A empresa deverá dar o troco exato ao usuário quando o pagamento for feito em espécie.**

**8.2.8.4. Os consumidores serão divididos em 03 (três) grupos:**

**8.2.8.4.1. Grupo A: Discentes dos Cursos Técnicos Integrados:**

**8.2.8.4.2. Grupo B: Discentes dos Cursos Técnicos Subsequentes, Estudantes de Cursos Superiores, Estudantes de Pós - Graduação.**

**8.2.8.4.3. Grupo C: Demais colaboradores (docentes, técnicos administrativos, estagiários conveniados, funcionários terceirizados, alunos participantes de eventos e atividades nas dependências do IF Sudeste MG e demais usuários):**

**8.2.8.5. Os tickets referentes ao Grupo A deverão possuir coloração diferente dos fornecidos para atender aos demais grupos.**

**8.2.8.6. Os usuários deverão pagar os valores abaixo para usufruírem da refeição:**

**8.2.8.6.1. Grupo A: R\$ 3,00 (três reais) por refeição:**

**8.2.8.6.2. Grupos B e C (demais usuários): será cobrado o valor integral homologado na licitação.**

**8.2.8.7. Os valores arrecadados diariamente pela contratada com a venda de tickets aos alunos do "Grupo A" serão abatidos dos pagamentos realizados pela Contratante. A rotina da operação seguirá os seguintes comandos:**

<b><u>MEMÓRIA DE CÁLCULO DO VALOR A SER PAGO PELA ADMINISTRAÇÃO À CONTRATADA</u></b>
--

<b><u>Valor unitário da Refeição (licitado) - Valor Pago pelo Usuário pertencente ao Grupo A</u></b>
--

**8.2.8.8. Os discentes do "Grupo A" depositarão diariamente, em urna específica, parte do Ticket até às 15h30min do dia que antecede o consumo da refeição.**

**8.2.8.9. Estes serão coletados, quantificados e planilhados pela Contratante através da fiscalização, que informará à Contratada o montante até as 17:00h.**

**8.2.8.10. A Contratante enviará e-mail informando as quantidades de refeições que serão entregues no dia útil subsequente para os Grupos A, B e C, referentes ao cardápio padrão e especial.**

**8.2.8.11. A Contratada deverá acusar o recebimento do e-mail e confirmar a ordem de fornecimento das refeições para o dia solicitado.**

- 8.2.8.12. **O controle do acesso do refeitório, pela comunidade acadêmica, para refeição diária será de responsabilidade da contratada, sendo vedado o atendimento a pessoas de fora da Instituição.**
- 8.2.8.13. **A Contratada poderá instalar catracas para facilitar o acesso e controle do fluxo de pessoas no refeitório durante o horário de distribuição de refeições, desde que possua anuência prévia do Fiscal do Contrato.**
- 8.2.8.13.1. **Os custos decorrentes da implementação deste plano de ação deverão ocorrer por conta e custo exclusivamente da Contratada, sendo vedada cobrança posterior à Contratante.**
- 8.2.8.14. **A Contratada receberá do discente a outra parte do ticket e promoverá a conferência de sua numeração com a planilha apresentada pela fiscalização.**
- 8.2.8.15. **Caso a numeração do ticket esteja contemplada nesta planilha, o acesso do discentes ao refeitório estará liberado, caso não esteja relacionado, terá o acesso negado.**
- 8.2.8.16. **Grupos B e C: O acesso à alimentação será de responsabilidade da Contratada, destacando que o valor cobrado deverá ser integral, ou seja, o mesmo valor homologado na presente licitação. A Administração não dará nenhuma contrapartida à Contratada pelos tickets vendidos aos usuários pertencentes aos Grupos B e C.**
- 8.2.8.17. **Ao final do mês, a Contratada apresentará a fatura referente ao valor a ser pago, considerando o número de refeições fornecidas para os estudantes do "Grupo A", conforme relatório fornecido pelo fiscal do contrato com base nos tickets recebidos pela Contratante no mês de referência.**
- 8.2.8.18. **A empresa receberá da Contratante o valor final do processo licitatório com abatimento de R\$3,00 (três reais), visto que esta diferença é paga diretamente pelo discente à contratada no ato da aquisição dos tickets.**
- 8.2.9. **DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES**
- 8.2.9.1. **Os empregados encarregados da distribuição das refeições no refeitório deverão estar identificados e, obrigatoriamente, apresentar-se uniformizados e em totais condições higiênicas, nos padrões do Manual de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços/ANVISA.**
- 8.2.9.2. **Os uniformes e EPIs dos funcionários serão de responsabilidade da Contratada, bem como todas as despesas com sua manutenção e reposição.**
- 8.2.9.3. **É responsabilidade da Contratada manter o refeitório/cantina limpos e higienizados durante todo o período da prestação dos serviços.**
- 8.2.9.4. **A Contratada deverá disponibilizar todas as preparações constantes no cardápio diário, de forma que o usuário possa se servir, conforme sua preferência.**

- 8.2.9.5. As refeições deverão ser mantidas em temperaturas adequadas ao consumo, conforme legislações sanitárias vigentes, durante todo o horário do almoço dos usuários.
- 8.2.9.6. As preparações deverão apresentar aspectos sensoriais característicos, como aparência, consistência, odor, cor, sabor, mantendo o padrão de qualidade exigido pela contratante.
- 8.2.9.7. Caso estejam em desacordo, as refeições poderão ser rejeitadas, no todo ou em parte, devendo ser corrigidas/refeitas/substituídas no prazo de 30 (trinta) minutos ou outro prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.
- 8.2.9.8. A distribuição das refeições deverá obedecer ao porcionamento das preparações conforme previsto neste documento.
- 8.2.9.9. O porcionamento será feito e/ou controlado pela contratada, a qual deverá prever profissional para executar essas atividades durante o horário das refeições.
- 8.2.9.10. A porção de carne por pessoa deverá respeitar o peso mínimo previsto neste documento.
- 8.2.9.11. As preparações do cardápio do dia deverão ser mantidas durante todo o horário da distribuição das refeições.
- 8.2.9.12. A reposição dos alimentos nas cubas deverá ocorrer de forma rápida e eficiente, durante o horário de almoço dos discentes, de modo a não interromper o serviço e/ou acumular usuários aguardando a substituição das cubas vazias.
- 8.2.9.13. Substituições emergenciais, durante o período de distribuição, por quaisquer motivos, deverão ser notificadas, verbalmente à contratante e autorizadas por ela.
- 8.2.9.14. O ocorrido deverá ser oficializado pela contratada também por escrito no mesmo dia.
- 8.2.9.15. A Contratada deverá comunicar aos fiscais dos contratos e aos usuários, antes de acessarem o refeitório, se houver falta de alguma preparação do cardápio.
- 8.2.9.16. Por se tratar de refeições transportadas, não poderão ser utilizadas na prestação deste serviço “sobras limpas”, mesmo que dentro do prazo de validade.
- 8.2.10. DA LIMPEZA DO REFEITÓRIO APÓS A ENTREGA DAS REFEIÇÕES
- 8.2.10.1. Cabe à Contratada a higienização diária do refeitório/cantina após o fornecimento das refeições e limpeza de todos os equipamentos e utensílios utilizados pelos usuários.
- 8.2.10.2. Para o recolhimento dos resíduos e embalagens, a Contratada deverá apresentar diariamente, devidamente higienizadas, lixeiras de grande capacidade, com acionamento da tampa via pedal.
- 8.2.10.3. As lixeiras serão recolhidas diariamente à sede da Contratada para descarte dos resíduos e higienização.

## 9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

- 9.1. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário.
- 9.2. **A higienização e limpeza diária das instalações, dos utensílios e dos demais meios utilizados para a distribuição dos alimentos ocorrerá por conta da Contratada.**
- 9.3. **A Contratada deverá fornecer talheres em aço inoxidável, como garfos, facas, colheres, de acordo com o número de refeições entregues diariamente,**
- 9.4. **A Contratada também deverá fornecer pratos fundos, fabricados em cerâmica branca, caixas térmicas do tipo “hotboxes” e mesa buffet self-service com, no mínimo, 08 cubas, sendo algumas com aquecimento (para pratos quentes) e outras com temperatura ambiente /refrigerada (para saladas).**
- 9.5. **A necessidade de instalação de outro equipamento deverá ser devidamente justificada e contar com o aval fiscal do referido contrato.**
- 9.6. **É de responsabilidade da Contratada a execução, supervisão, treinamento de pessoal para a limpeza e desinfecção dos ambientes, mobiliários, utensílios e higiene pessoal.**
- 9.7. **É de total responsabilidade da Contratada a aquisição dos produtos de limpeza e a higienização em todas as etapas, devendo observar os critérios estabelecidos na legislação vigente, inclusive para higiene pessoal.**
- 9.8. **A Contratada deverá manter em perfeito estado de asseio e limpeza, toalhas de mesa (ou similar), panos de copa, cozinha e esfregões, refeitórios e utensílios, áreas de trabalho, instalações e o material utilizado pelo setor, empregando-se produtos de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos às dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros.**

## 10. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

- 10.1. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:
  - 10.1.1. **Para dimensionamento da Proposta o Licitante deverá incluir os custos para fornecimento de insumos, transporte, equipamentos, utensílios, uniformes, EPIs, certificações junto à Vigilância Sanitária, além das obrigações estabelecidas no momento da apresentação da proposta.**
  - 10.1.2. **O quantitativo de refeições previstas para o Campus Muriaé, distribuídas diariamente nas Unidades Barra e Rural, foram detalhadas nos Estudos Preliminares, conforme histórico de consumo do Campus nos anos anteriores, prevendo possível aumento da demanda de alunos por este serviço a partir de 2023.**
  - 10.1.3. **Para a estimativa da quantidade de consumo prevista para esta contratação, consideramos o número de alunos matriculados nos cursos Técnicos Integrados do Campus Muriaé em 2023 (GRUPO A):**

<u>Campus</u>	<u>Nº de Alunos dos Cursos Integrados</u>	<u>Nº de dias letivos</u>	<u>Consumo diário previsto</u>	<u>Quantitativo máximo de refeições previstas (12 meses)</u>
<b>Muriaé</b>	<b>453</b>	<b>200</b>	<b>453</b>	<b>90.600</b>

10.1.4. Informamos que o consumo médio, nas Unidades Barra e Rural, é de 280 refeições diárias atualmente.

10.1.5. A empresa Contratada receberá, mensalmente, os valores devidos pelas refeições efetivamente fornecidas aos alunos pertencentes Grupo A.

## **11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

- 11.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 11.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor ou comissão especialmente designados, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- 11.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;
- 11.4. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;
- 11.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.
- 11.6. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:
  - 11.6.1. exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;
  - 11.6.2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;
  - 11.6.3. promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Contratada, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e
  - 11.6.4. considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.
  - 11.6.5. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;

- 11.6.6. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;
- 11.6.7. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;
- 11.6.8. ~~Arquivar, entre outros documentos, projetos, "as built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas;~~
- 11.6.9. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.
- 11.6.10. Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pela contratada, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.

## 12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 12.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;
- 12.2. **A empresa deverá apresentar ao fiscal do contrato, no ato do início da prestação do serviço, sob pena de rescisão do contrato,:**
  - 12.2.1. **Alvará de Localização e Funcionamento;**
  - 12.2.2. **Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária), expedido pelo Ministério da Saúde, pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, conforme o caso, tal como exigido pela Lei Federal nº 6.360/76 (art. 2º), Decreto Federal nº 8.077/13 (art. 2º).**
  - 12.2.3. **Certificado Sanitário do Veículo utilizado para transportar os alimentos do endereço da Contratada até às Unidades Barra e Rural.**
- 12.3. **A Contratada também será responsável por manter os documentos relacionados acima atualizados e encaminhar as todas as renovações nos órgãos competentes durante a vigência contratual, sob pena de responsabilização em caso de descumprimento.**
- 12.4. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 12.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 12.6. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

- 12.7. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;
- 12.8. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal/Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;
- 12.9. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante;
- 12.10. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
- 12.11. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- 12.12. Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 12.13. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.
- 12.14. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.
- 12.15. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 12.16. Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.
- 12.17. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 12.18. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 12.19. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de

acessibilidade previstas na legislação, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.

- 12.20. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 12.21. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 12.22. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;
- 12.23. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;
- 12.24. Assegurar à CONTRATANTE, em conformidade com o previsto no subitem 6.1, “a” e “b”, do Anexo VII – F da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25/05/2017:
  - 12.24.1. O direito de propriedade intelectual dos produtos desenvolvidos, inclusive sobre as eventuais adequações e atualizações que vierem a ser realizadas, logo após o recebimento de cada parcela, de forma permanente, permitindo à Contratante distribuir, alterar e utilizar os mesmos sem limitações;
  - 12.24.2. Os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e de todos os demais produtos gerados na execução do contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiros subcontratados, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa da Contratante, sob pena de multa, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis.
  - 12.24.3. ~~Realizar a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, podendo exigir, inclusive, a capacitação dos técnicos da contratante ou da nova empresa que continuará a execução dos serviços.~~

### **13. DA SUBCONTRATAÇÃO**

- 13.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório. ~~Ou~~
- 13.2. ~~É permitida a subcontratação parcial do objeto, até o limite de .....% (..... por cento) do valor total do contrato, nas seguintes condições:~~
  - 13.2.1. ~~É vedada a subcontratação completa ou da parcela principal da obrigação;~~
  - 13.2.2. ~~...~~
  - 13.2.3. ~~...~~
- 13.3. ~~A subcontratação depende de autorização prévia da Contratante, a quem incumbe avaliar se a subcontratada cumpre os requisitos de qualificação técnica necessários para a execução do objeto.~~
- 13.4. ~~Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral da Contratada pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades da~~

~~subcontratada, bem como responder perante a Contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação:~~

~~13.4.1. A licitante vencedora deverá subcontratar Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos termos do art. 7º do Decreto nº 8.538, de 2015, nos percentuais mínimo de ..... e máximo de .....; atendidas as disposições dos subitens acima, bem como as seguintes regras:~~

~~13.4.2. as microempresas e as empresas de pequeno porte a serem subcontratadas deverão ser indicadas e qualificadas pelos licitantes no momento da apresentação das propostas, com a descrição dos bens e serviços a serem fornecidos e seus respectivos valores;~~

~~13.4.3. no momento da habilitação e ao longo da vigência contratual, será apresentada a documentação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte subcontratadas, sob pena de rescisão, aplicando-se o prazo para regularização previsto no § 1º do art. 4º do Decreto nº 8.538, de 2015;~~

~~13.4.4. a empresa contratada se comprometerá a substituir a subcontratada, no prazo máximo de trinta dias, na hipótese de extinção da subcontratação, mantendo o percentual originalmente subcontratado até a sua execução total, notificando o órgão ou entidade contratante, sob pena de rescisão, sem prejuízo das sanções cabíveis, ou a demonstrar a inviabilidade da substituição, hipótese em que ficará responsável pela execução da parcela originalmente subcontratada;~~

~~13.4.5. a empresa contratada será responsável pela padronização, pela compatibilidade, pelo gerenciamento centralizado e pela qualidade da subcontratação.~~

~~13.4.6. a exigência de subcontratação não será aplicável quando o licitante for:~~

~~13.4.7. microempresa ou empresa de pequeno porte;~~

~~13.4.8. consórcio composto em sua totalidade por microempresas e empresas de pequeno porte, respeitado o disposto no art. 33 da Lei nº 8.666, de 1993; e~~

~~13.4.9. consórcio composto parcialmente por microempresas ou empresas de pequeno porte com participação igual ou superior ao percentual exigido de subcontratação.~~

~~13.4.10. Os empenhos e pagamentos referentes às parcelas subcontratadas serão destinados diretamente às microempresas e empresas de pequeno porte subcontratadas.~~

~~13.4.11. São vedadas:~~

~~13.4.12. a subcontratação das parcelas de maior relevância técnica, assim definidas:~~

~~13.4.12.1. ....;~~

~~13.4.12.2. ....;~~

~~13.4.12.3. ....;~~

~~13.4.12.4. a subcontratação de microempresas e empresas de pequeno porte que estejam participando da licitação; e~~

~~13.4.12.5. 13.4.7.3. a subcontratação de microempresas ou empresas de pequeno porte que tenham um ou mais sócios em comum com a empresa contratante.~~

## **14. ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

- 14.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

### **15. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO**

- 15.1. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 15.2. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.
- 15.3. O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 15.4. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 15.5. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.
- 15.6. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto.
- 15.7. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à Contratada a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.
- 15.8. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da Contratada a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 15.9. Em hipótese alguma, será admitido que a própria Contratada materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 15.10. A Contratada poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.
- 15.11. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos

indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à Contratada de acordo com as regras previstas neste Termo de Referência.

- 15.12. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.
- 15.13. A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:
- 15.13.1. **Acompanhamento visual diário dos alimentos fornecidos.**
- 15.13.2. **Visitas à unidade de preparo dos alimentos.**
- 15.13.3. **Análise da coleta das amostras da alimentação preparada pelos órgãos públicos de inspeção (análise fiscal). Caso haja necessidade, principalmente em caso de desacordo ao contrato celebrado, as análises poderão ser efetuadas em laboratórios credenciados junto aos órgãos públicos de inspeção, sempre com ônus para a Contratada.**
- 15.13.4. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.
- 15.13.5. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

## **16. DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO**

- 16.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto em anexo neste documento, ~~OU outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços OU o disposto neste item~~, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a Contratada:
- 16.1.1. não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
- 16.1.2. deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.
- 16.2. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.
- 16.3. A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:
- 16.3.1. **O número de refeições efetivamente consumidas pelo corpo discente, considerando os limites mínimos e máximos estabelecidos neste Termo de Referência e nos Estudos Preliminares;**
- 16.3.2. **Produtividade aferida no IMR.**
- 16.4. Nos termos do item 1, do Anexo VIII-A da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

- 16.4.1. não produziu os resultados acordados;
- 16.4.2. deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;
- 16.4.3. deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

### **17. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO**

- 17.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento definitivo do objeto contratual, nos termos abaixo.
- 17.2. No prazo de até **5 dias corridos** do adimplemento da parcela, a Contratada deverá entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual;
- 17.3. O recebimento provisório será realizado pelo fiscal técnico e setorial ou pela equipe de fiscalização após a entrega da documentação acima, da seguinte forma:
  - 17.3.1. A contratante realizará inspeção minuciosa de todos os serviços executados, por meio de profissionais técnicos competentes, acompanhados dos profissionais encarregados pelo serviço, com a finalidade de verificar a adequação dos serviços e constatar e relacionar os arremates, retoques e revisões finais que se fizerem necessários.
  - 17.3.2. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato
  - 17.3.3. A Contratada fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.
  - 17.3.4. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.
- 17.4. No prazo de até **10 dias corridos** a partir do recebimento dos documentos da Contratada, cada fiscal ou a equipe de fiscalização deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.
  - 17.4.1. quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o relatório circunstanciado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.
  - 17.4.2. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do relatório circunstanciado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

- 17.4.3. Na hipótese de a verificação a que se refere o parágrafo anterior não ser procedida tempestivamente, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento provisório no dia do esgotamento do prazo.
- 17.5. No prazo de até **10 (dez) dias corridos** a partir do recebimento provisório dos serviços, o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo as seguintes diretrizes:
- 17.5.1. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à Contratada, por escrito, as respectivas correções;
- 17.5.2. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e
- 17.5.3. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização, **com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR).**  
~~ou instrumento substituto.~~
- 17.6. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor (Lei nº 10.406, de 2002).
- 17.7. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

## 18. DO PAGAMENTO

- 18.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do serviço, conforme este Termo de Referência.
- 18.2. Quando houver glosa parcial dos serviços, a contratante deverá comunicar a empresa para que emita a nota fiscal ou fatura com o valor exato dimensionado.
- 18.3. O pagamento será efetuado pela Contratante no prazo de **até 30 (trinta)** dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.
- 18.4. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.
- 18.5. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

- 18.6. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.
- 18.7. O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
  - 18.7.1. o prazo de validade;
  - 18.7.2. a data da emissão;
  - 18.7.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
  - 18.7.4. o período de prestação dos serviços;
  - 18.7.5. o valor a pagar; e
  - 18.7.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 18.8. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;
- 18.9. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 18.10. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.
- 18.11. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.
- 18.12. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 18.13. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.
- 18.14. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.
- 18.15. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.
- 18.16. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências

impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

- 18.17. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, em especial a prevista no artigo 31 da Lei 8.212, de 1993, nos termos do item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017, quando couber.
- 18.18. vedado o pagamento, a qualquer título, por serviços prestados, à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão contratante, com fundamento na Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente.
- 18.19. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

## 19. REAJUSTE

- 19.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.
- 19.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da Contratada, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do **índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA/IBGE)**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):

$R = V (I - I^0) / I^0$ , onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

I<sup>0</sup> = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

- 19.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

- 19.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à Contratada a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.
- 19.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
- 19.6. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
- 19.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 19.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

## 20. GARANTIA DA EXECUÇÃO

- 20.1. ~~Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas: **OU**~~
- 20.2. A Contratada apresentará, no prazo máximo de **10 (dez) dias úteis**, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, em valor correspondente a **05 % (cinco por cento)** do valor total do contrato, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação.
  - 20.2.1. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).
  - 20.2.2. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei n. 8.666 de 1993.
- 20.3. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:
  - 20.3.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
  - 20.3.2. prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
  - 20.3.3. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e
  - 20.3.4. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela contratada, quando couber.
- 20.4. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.
- 20.5. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

- 20.6. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia.
- 20.7. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.
- 20.8. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.
- 20.9. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de **10 (dez)** dias úteis, contados da data em que for notificada.
- 20.10. A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.
- 20.11. Será considerada extinta a garantia:
- 20.11.1.com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato;
  - 20.11.2.no prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea "h2" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 05/2017.
- 20.12. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pela contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.
- 20.13. A contratada autoriza a contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no neste Edital e no Contrato.

## **21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

- 21.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:
- a) falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;
  - b) ensejar o retardamento da execução do objeto;
  - c) fraudar na execução do contrato;
  - d) comportar-se de modo inidôneo; ou
  - e) cometer fraude fiscal.
- 21.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à Contratada as seguintes sanções:

- i) **Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;
- ii) **Multa de:**
  - (1) 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a **15 (quinze)** dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
  - (2) 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
  - (3) 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
  - (4) 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2**, abaixo; e
  - (5) 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;
  - (6) as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.
- iii) Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- iv) Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.
- v) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

21.3. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem “iv” também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.

21.4. As sanções previstas nos subitens “i”, “iii”, “iv” e “v” poderão ser aplicadas à Contratada juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

- 21.5. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

**Tabela 1**

<b>GRAU</b>	<b>CORRESPONDÊNCIA</b>
1	0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
2	0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato
3	0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
4	1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato

**Tabela 2**

<b>INFRAÇÃO</b>		
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>GRAU</b>
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou conseqüências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02

5	<del>Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia do CONTRATANTE, por empregado e por dia;</del>	03
<b>Para os itens a seguir, deixar de:</b>		
6	<del>Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, por funcionário e por dia;</del>	01
7	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
8	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
9	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
10	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01
11	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da Contratada	01

21.6. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

- 21.6.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 21.6.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 21.6.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

- 21.6.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- 21.6.5. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.
- 21.6.5.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de **30 (trinta)** dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 21.6.5.2. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 21.7. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 21.8. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.
- 21.9. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 21.10. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 21.11. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

## **22. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.**

- 22.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.
- 22.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.
- 22.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:
- 22.3.1. **O estabelecimento deve ter Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento válidos. Deve ser apresentada a cópia do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento do estabelecimento, sendo que durante a execução do projeto deve ser exigida a cópia da renovação do alvará sanitário, caso expire a validade do documento recebido anteriormente à formalização da proposta de participação.**

- 22.3.2. **A Contratada deverá, no máximo 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato, apresentar ao Fiscal Administrativo do Contrato o Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária) da empresa licitante, expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, tal como exigido pela Lei Federal nº 6.360/76 (Art 2º), Decreto Federal nº 79.094/77 (Art 2º) e Portaria Federal nº 2.814 de 29/05/98.**
- 22.3.3. **Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional competente, ou seja, no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da unidade federativa da empresa participante e comprovação de regularidade com este órgão, na data de apresentação da proposta, em plena validade; O registro ou inscrição no CRN-MG será exigível à futura contratada. (Resolução CFN – 378/05).**
- 22.3.4. **Registro da empresa licitante no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), com jurisdição no local de suas atividades, em plena validade, em conformidade com a Resolução CFN 378/2005.**
- 22.3.4.1. **No caso de a empresa licitante não ser registrada no Conselho Regional de Nutricionistas 9ª Região (CRN-9), por ocasião da assinatura do contrato, deverá ser providenciado o respectivo registro deste órgão regional, no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos a partir da assinatura do contrato.**
- 22.3.4.2. **Comprovação de que possui ou declaração de que possuirá na data de assinatura do contrato, no quadro de pessoal, responsável técnico nutricionista, de acordo com a Resolução CFN – 380/05;**
- 22.3.4.3. **Caso o profissional não seja inscrito no CRN-MG ou tenha inscrição em outro estado, o profissional deverá solicitar sua Inscrição, ou inscrição secundária ou ainda Transferência para o CRN-MG;**
- 22.3.4.4. **A comprovação do vínculo empregatício do profissional com a licitante poderá ser efetuada por intermédio do Contrato Social, se sócio, ou da Carteira de Trabalho ou do Contrato Civil de Trabalho.**
- 22.3.4.5. **A exigência da apresentação dos documentos acima visa atender as resoluções do Conselho Federal de Nutricionistas e garantir que a Administração está contratando empresa idônea, apta e regular perante a lei e órgãos fiscalizadores, bem como seja capaz de realizar a prestação dos serviços na quantidades e obrigações descritas no Termo de Referência.**
- 22.3.5. **Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, mediante a apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.**
- 22.3.5.1. — Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a serviços executados com as seguintes características mínimas:**
- 22.3.5.1.1. — Deverá haver a comprovação da experiência mínima de..... anos na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os ..... anos serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.**

~~22.3.5.1.2. — Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;~~

~~22.3.5.1.3. — Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5, de 2017.~~

~~22.3.5.1.4. — Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.~~

~~22.3.5.1.5. — O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII A da IN SEGES/MP n. 5/2017.~~

~~22.3.5.1.6. — Prova de atendimento aos requisitos ....., previstos na lei .....~~

22.4. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável.

22.4.1. O atestado de vistoria poderá ser substituído por declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, ou que conhece as condições locais para execução do objeto; ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante.

22.5. ~~O critério de aceitabilidade de preços é sigiloso, nos termos do art. 15 do Decreto nº 10.024, de 2019, do art. 7º, §3º da Lei nº 12.527, de 2011, e do art. 20 do Decreto nº 7.724, de 2012. **OU**~~

22.6. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

22.6.1. Valor Global: **R\$ 1.346.316,00 (um milhão, trezentos e quarenta e seis mil, trezentos e dezesseis reais).**

22.6.2. Valores unitários: conforme planilha de composição de preços anexa ao edital.

22.6.3. O critério de julgamento da proposta é o **menor preço unitário**.

22.6.4. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

### **23. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.**

23.1. ~~O custo estimado da contratação será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento do envio de lances. **OU**~~

23.2. O custo estimado da contratação é de **R\$ 1.346.316,00 (um milhão, trezentos e quarenta e seis mil, trezentos e dezesseis reais).**

**OU**

- 23.3. ~~O (valor de referência ou valor máximo aceitável) para a contratação, para fins de aplicação do maior desconto, será ...~~

#### **24. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.**

- 24.1. ~~As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:~~
- 24.1.1. ~~Gestão/Unidade: (preencher conforme indicado na Declaração Orçamentária);~~
  - 24.1.2. ~~Fonte de Recursos: (preencher conforme indicado na Declaração Orçamentária);~~
  - 24.1.3. ~~Programa de Trabalho: (preencher conforme indicado na Declaração Orçamentária);~~
  - 24.1.4. ~~Elemento de Despesa: (preencher conforme indicado na Declaração Orçamentária);~~
  - 24.1.5. ~~Plano Interno: (preencher conforme indicado na Declaração Orçamentária);~~
  - 24.1.6. ~~Nota de Empenho: (preencher com o número da nota de empenho);~~

**OU**

- 24.2. A indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da assinatura do contrato ou instrumento equivalente, **considerando que esta contratação adotará o Sistema de Registro de Preços (SRP), fundamentada no art. 3º, III e IV do Decreto 7.892/13.**

Muriaé, 06 de abril de 2023.

---

Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável

#### **Anexos:**

- I – Estudo Técnico Preliminar;
- II – Instrumento de Medição de Resultado (IMR);
- III - Mapa de Riscos;
- IV - Modelo de Termo de Vistoria;